

FORNO TURBO ELÉTRICO ***HORNO TURBO ELÉCTRICO***

FTE-4
FTE-5
FTE-8
FTE-10



Manual de Instrução
Manual de Instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de Garantía

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	Pg.04
2. FINALIDADE DO MANUAL	Pg.04
3. RECEBIMENTO DO PRODUTO	Pg.05
3.1 TRANSPORTE	Pg.05
3.2 ACABAMENTO SUPERIOR	Pg.05
4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO	Pg.05
4.1 INSTALAÇÃO DA ÁGUA	Pg.05
4.2 ATERRAMENTO DO FORNO	Pg.06
4.3 DISJUNTOR	Pg.06
4.4 MONTAGEM DO CARRINHO (FORNOS FTE 4 E FTE 5)	Pg.06
4.5 INSTALAÇÃO TRIFÁSICA	Pg.07
5. CARACTERÍSTICAS DO FORNO	Pg.08
5.1 FORNO FTE-10	Pg.08
5.2 FORNO FTE-8	Pg.08
5.3 FORNO FTE-5	Pg.09
5.4 FORNO FTE-4	Pg.09
5.5 DIMENSÕES DO FORNO	Pg.09
6. OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO	Pg.10
7. FUNÇÃO DO CONTROLADOR	Pg.11
7.1 ALARMES	Pg.11
7.2 PROGRAMAÇÃO DO VAPOR	Pg.12
7.3 MONITORAMENTO DE TENSÃO	Pg.12
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO	Pg.12
8.1 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA	Pg.12
9. ALTERAÇÃO DE TENSÃO	Pg.13
FTE-10	
9.1 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.13
9.2 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.13
FTE-8	
9.3 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.14
9.4 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.14
9.5 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.14
9.6 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.14
9.7 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.15
9.8 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.15
FTE-4/5	
9.9 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.15
9.10 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.16
9.11 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.16
9.12 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.16
9.13 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.17
9.14 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.17
10. ESQUEMAS DE LIGAÇÃO DA RESISTÊNCIA	Pg.17
11. ESQUEMA ELÉTRICO FTE 220 MONOFÁSICO	Pg.19
12. ESQUEMA ELÉTRICO FTE 220 TRIFÁSICO	Pg.20
13. ESQUEMA ELÉTRICO FTE 380 TRIFÁSICO	Pg.21
VISTA EXPLODIDA DO FORNO	Pg.22 e 23
TERMOS DE GARANTIA	Pg.41
MANUAL - REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	Anexo

SUMARIO

1. PRESENTACIÓN	Pg.25
2. FINALIDAD DEL MANUAL	Pg.25
3. RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO	Pg.26
3.1 TRANSPORTE	Pg.26
3.2 ACABAMIENTO SUPERIOR	Pg.26
4. PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN	Pg.26
4.1 INSTALACIÓN DE LA AGUA	Pg.26
4.2 CONEXIÓN A LA TIERRA DEL HORNO	Pg.27
4.3 DISYUNTOR	Pg.27
4.4 MONTAJE DEL CARRINHO (HORNO FTE 4 Y FTE 5)	Pg.27
4.5 INSTALACIÓN TRIFÁSICA	Pg.28
5. CARACTERÍSTICAS DEL HORNO	Pg.29
5.1 HORNO FTE-10	Pg.29
5.2 HORNO FTE-8	Pg.29
5.3 HORNO FTE-5	Pg.30
5.4 HORNO FTE-4	Pg.30
5.5 DIMENSIONES DEL HORNO	Pg.30
6. OPERACIONES BÁSICAS DEL HORNO	Pg.31
7. FUNCIÓN DEL CONTROLADOR	Pg.32
7.1 ALARMAS	Pg.32
7.2 PROGRAMACIÓN DEL VAPOR	Pg.33
7.3 MONITOREO DEL TENSÓN	Pg.33
8. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DEL HORNO	Pg.33
8.1 AJUSTE DE LA PRESIÓN DE LA PUERTA	Pg.34
9. ALTERACIÓN DE LA TENSIÓN	Pg.34
FTE-10	
9.1 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.34
9.2 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.34
FTE-8	
9.3 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.35
9.4 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.35
9.5 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.35
9.6 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.35
9.7 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.36
9.8 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.36
FTE-4/5	
9.9 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.36
9.10 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO	Pg.37
9.11 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.37
9.12 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO	Pg.37
9.13 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.38
9.14 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO	Pg.38
10. CONEXIÓN DE LA RESISTENCIA	Pg.17
11. ESQUEMA ELÉCTRICO FTE 220 MONOFÁSICO	Pg.19
12. ESQUEMA ELÉCTRICO FTE 220 TRIFÁSICO	Pg.20
13. ESQUEMA ELÉCTRICO FTE 380 TRIFÁSICO	Pg.21
VISTA DEL HORNO	Pg.22 e 23
TÉRMINO DE GARANTÍA	Pg.39

1. APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam o FORNO TURBO ELÉTRICO, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

2. FINALIDADE DO MANUAL

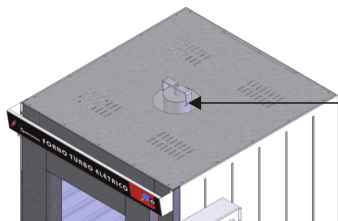
A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



3. RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspeção o seu Forno para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

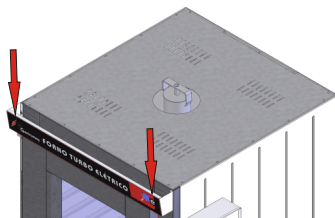
3.1 TRANSPORTE



Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

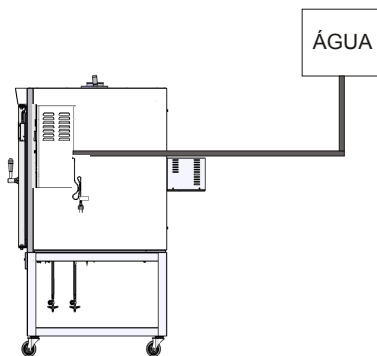
3.2 ACABAMENTO SUPERIOR

Para garantir um bom acabamento em seu Forno, o ACABAMENTO SUPERIOR é enviado para o cliente desmontado. Para montá-lo basta encaixá-lo na parte superior do Forno.



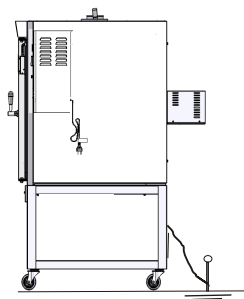
4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

4.1 INSTALAÇÃO DA ÁGUA



Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

4.2 ATERRAMENTO DO FORNO

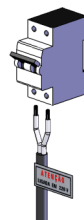


Para a segurança do operador e componentes eletrônicos do forno, recomendamos que se efetue o aterramento do equipamento. Recomendamos utilizar fio 2,5mm, enterrando a haste cerca de 50 cm do solo.

4.3 DISJUNTOR

O forno deverá ser ligado em um disjuntor conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

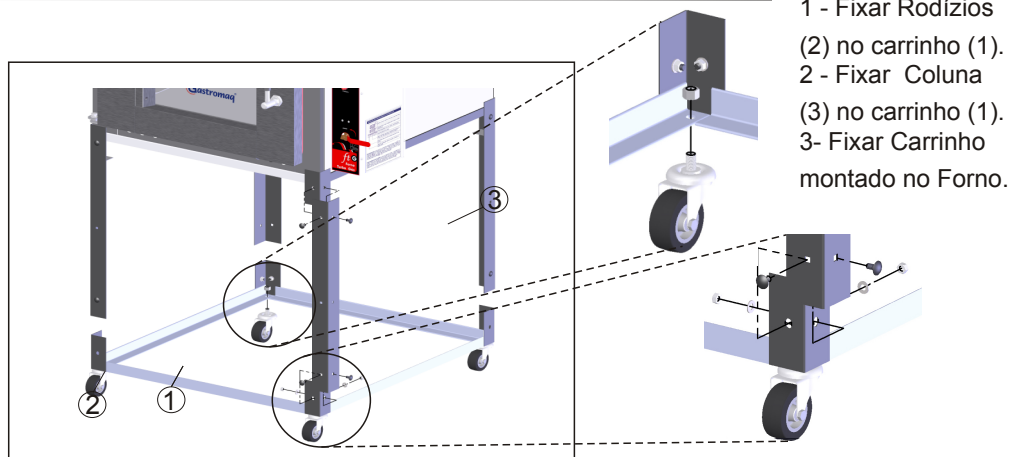
Modelo	Voltagem	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FTE - 4/5	220v MONOF	50 A	10 mm ²
FTE - 4/5	220v TRIF	32 A	4 mm ²
FTE - 4/5	380v TRIF	16 A	2,5 mm ²
FTE - 8	220v MONOF	80 A	16 mm ²
FTE - 8	220v TRIF	50 A	10 mm ²
FTE - 8	380v TRIF	32 A	4 mm ²
FTE - 10	220v MONOF	63 A	10 mm ²
FTE - 10	380v TRIF	40 A	6 mm ²



Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.

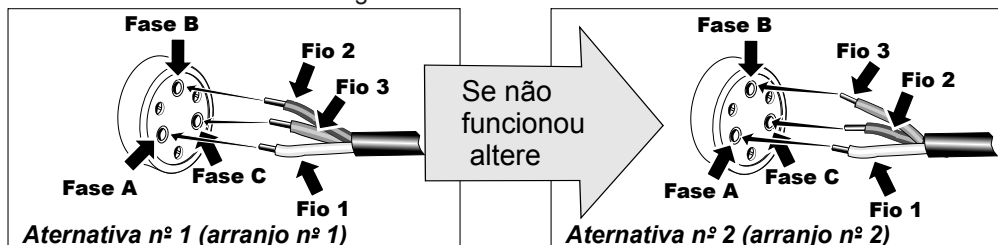
4.4 MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTE-4 E FTE-5



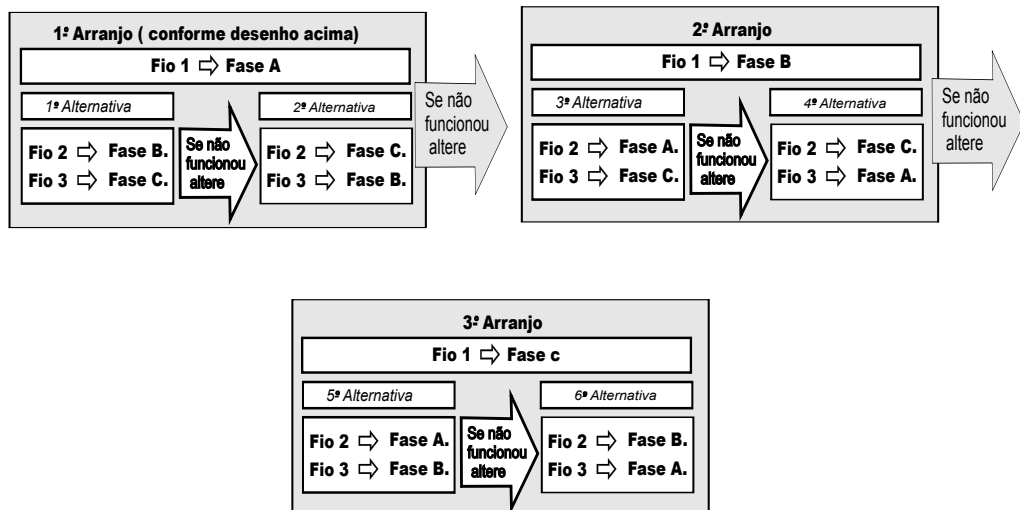
4.5 INSTALAÇÃO TRIFÁSICA

Para o forno trifásico é necessário, por alterações regionais, nas posições das fases da corrente elétrica, que se ache as posições das fases na tomada para o funcionamento do seu forno. A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativas até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo:

Imagens meramente ilustrativas



OBS: Não coloque o fio diretamente na tomada. Use sempre disjuntores.



ATENÇÃO

Nos modelos 380 TRIFÁSICOS deve-se ligar o neutro da rede.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os FORNOS ELÉTRICOS, FTE-4, FTE-5, FTE-8 e FTE-10, atendem às necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos,ucas, biscoitos e pizzas com grande economia em relação a fornos com outras fontes de calor. Estes fornos possuem as seguintes características:

- ✓ Indicador de temperatura e tempo digital;
- ✓ Botão de vapor com acionamento digital;
- ✓ Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
- ✓ Vidro temperado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para água da vaporização instalada;
- ✓ Rodízios para facilitar o deslocamento;
- ✓ Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- ✓ Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo.

5.1 FORNO FTE-10

- ✓ Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 1000 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de energia: 8,6 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 280 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 180 Kg
- ✓ Potência instalada: 18000W

5.2 FORNO FTE-8

- ✓ Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 800 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo de energia: 6,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 250 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 164 Kg
- ✓ Potência instalada: 13800W

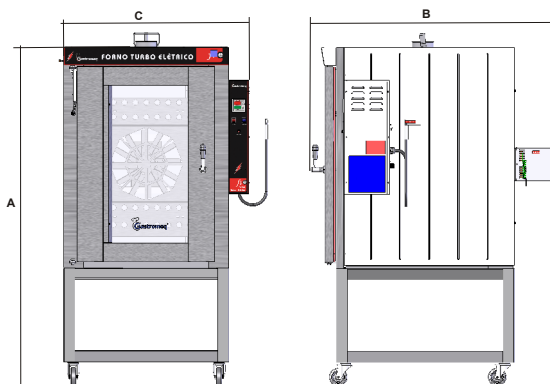
5.3 FORNO FTE-5

- ✓ Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de energia: 5,4 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 212 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 130 Kg
- ✓ Potência instalada: 8700W

5.4 FORNO FTE-4

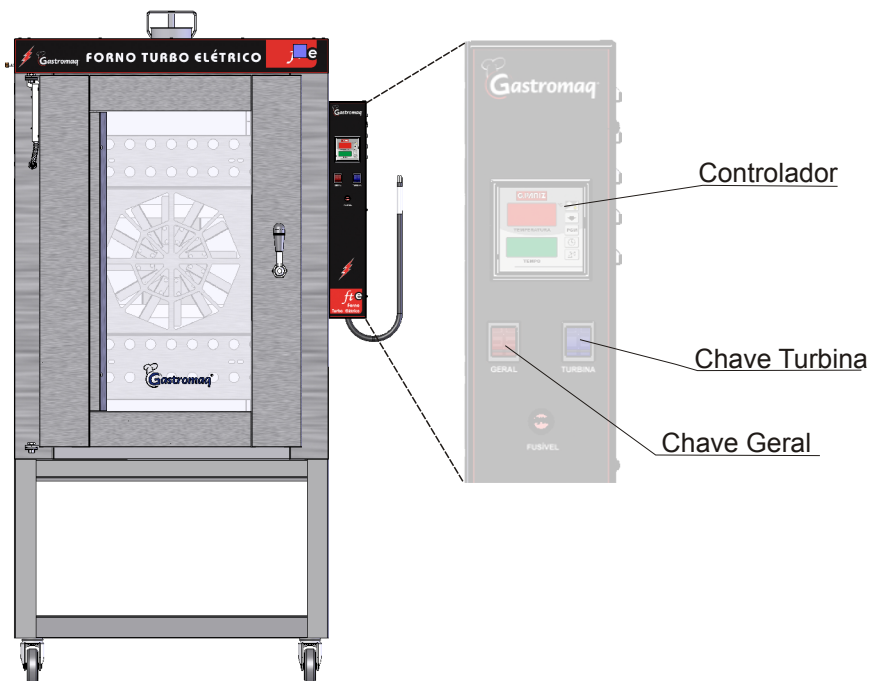
- ✓ Quantidade de assadeiras: 4 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 400 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de energia: 5,4 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 212 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 130 Kg
- ✓ Potência instalada: 8700 W

5.5 DIMENSÕES DO FORNO



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTE-4 e FTE-5	1420	1320	990
FTE-8	1550	1350	1020
FTE-10	1750	1350	1020

6. OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO

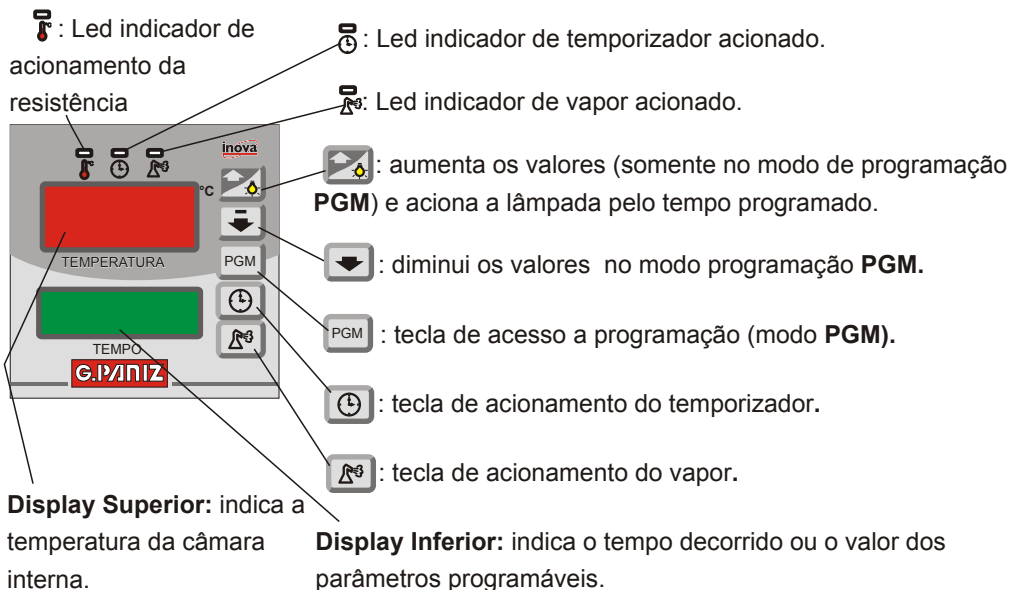


Ao receber seu forno, é necessário tomar algumas precauções na hora de ligá-lo. Siga as orientações abaixo para o correto funcionamento da máquina:

1. Verifique a voltagem do seu forno antes de conectá-lo na tomada;
2. Após a verificação da voltagem, conecte o cabo na tomada;
3. Ligue o disjuntor, localizado atrás do painel;
4. Acione a chave geral e a chave da turbina;
5. Programe temperatura e o tempo desejados.

Para o funcionamento das lâmpadas de iluminação da porta, quando necessário pressione a tecla .

7. FUNÇÕES DO CONTROLADOR



PROGRAMAÇÃO: para programar a temperatura desejada pressione a tecla , em seguida aparecerá no display superior as letras **SPE**, neste momento pressione as teclas ou até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione novamente a tecla , em seguida aparecerá no display superior as letras **EPD**, neste momento pressione as teclas ou até o tempo desejado.

7.1 ALARMES

Alarme do Temporizador: O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação “zerar”, ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação. Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla .

Alarme do Termopar: Caso o controlador detecte algum problema com o termopar, o alarme é disparado e o led será acionado. Após 15 segundos, o alarme soará indicando as letras **EE** no display superior e **FALH** no display inferior. Desligue o forno, verifique o termopar e inicie o forno novamente.

7.2 PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

VAPORIZAÇÃO: para programar o vapor mantenha pressionadas as teclas  e  e em seguida aperte a tecla . No display superior aparecerá as letras **UAP**. Pressione as teclas  ou  até o tempo desejado e a tecla  para validar a operação.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 MONITORAMENTO DE TENSÃO

Quando o alarme **ALr** e **volt** for acionado o controlador detectou alguma inconsistência na rede elétrica, como uma alteração na tensão do forno. Neste momento o forno entrará em um ciclo de 30 segundos por um período de 4 minutos. Caso a tensão retorne a normalidade o forno voltará a trabalhar normalmente. Se a tensão continuar alterada, o forno entrará em alarme contínuo e desligará as resistências para a segurança do forno. O alarme será cancelado com o desligamento do equipamento.

Se o forno apresentar problemas sempre nos mesmos períodos do dia, ou entrar frequentemente em alarme, contate sua administradora de energia para corrigir o problema de fornecimento.

O forno irá trabalhar com 10% de tolerância (na tensão) para mais ou para menos.

ATENÇÃO

O uso contínuo do equipamento com o alarme disparado será registrado no controlador e irá danificar o forno, ocasionando na não cobertura da garantia. A fábrica fará uma avaliação de cobertura de garantia.

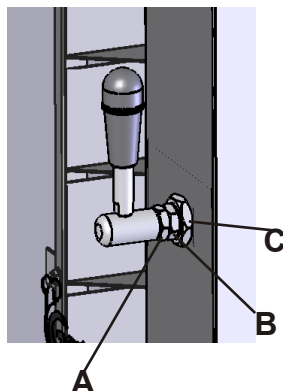
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

A limpeza de seu forno deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

8.1 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

- 1) Com a porta aberta, mantenha a porca (A) travada, após, gire a contra-porca (B), no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
- 2) Gire a porca (A) no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
- 3) Mantenha a porca (A) travada e gire a contra-porca (B) no sentido horário até encostar-se na porca (C) dando aperto de fixação.



9. ALTERAÇÃO DE TENSÃO

Para modificar a tensão de seu forno é preciso trocar os itens descritos nas tabelas e os esquemas de ligações ilustrados nas páginas 17 e 18.

FTE - 10

9.1 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13417
21	Disjuntor	14518
25	Contactora	13425
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para modificar a tensão de seu forno é preciso alterar também a ligação elétrica da resistência. Para isso faça as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme página 18.

9.2 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Neste caso, para modificar a tensão de seu forno, é preciso alterar a ligação elétrica da resistência. Inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11223
21	Disjuntor	14520
25	Contactora	6617
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

FTE - 8**9.3 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO**

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13417
21	Disjuntor	14519
25	Contactora	13424
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Modifique as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme desenho da página 18.

9.4 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Altere a ligação elétrica da resistência e inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

9.5 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 220 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

9.6 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 380 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21 .

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

9.7 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 380 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

9.8 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

Para transformar seu forno 220 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

FTE - 4/5

9.9 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Modifique as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme página 18.

9.10 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Neste caso, para modificar a tensão de seu forno, é preciso alterar a ligação elétrica da resistência. Inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14522
25	Contactora	11254
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicône	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

9.11 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11121
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7915
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 380 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

9.12 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

Para transformar seu forno 220 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

9.13 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	16155
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

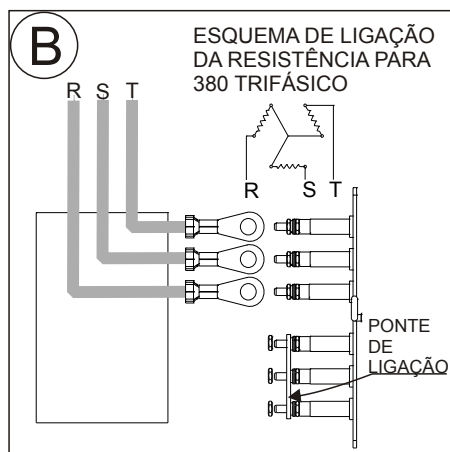
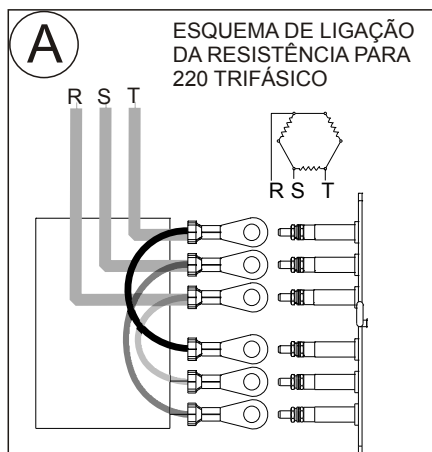
Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 220 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

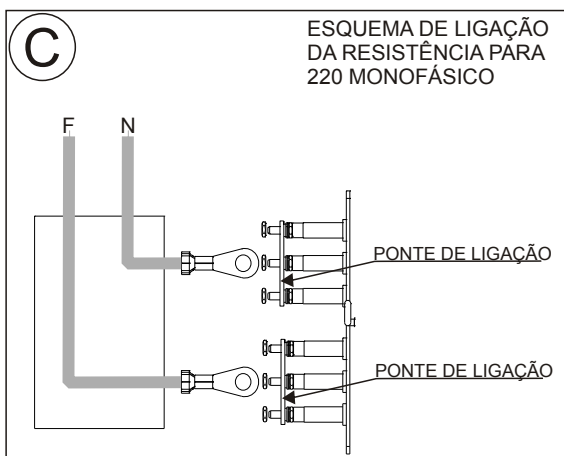
9.14 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 380 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

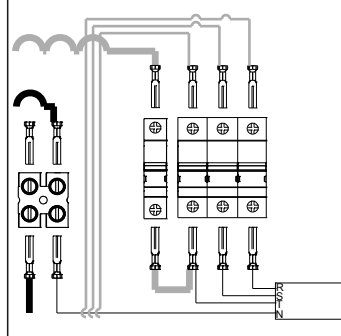
10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14522
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

10. ESQUEMAS DE LIGAÇÃO DA RESISTÊNCIA

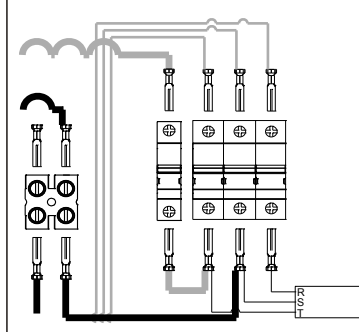




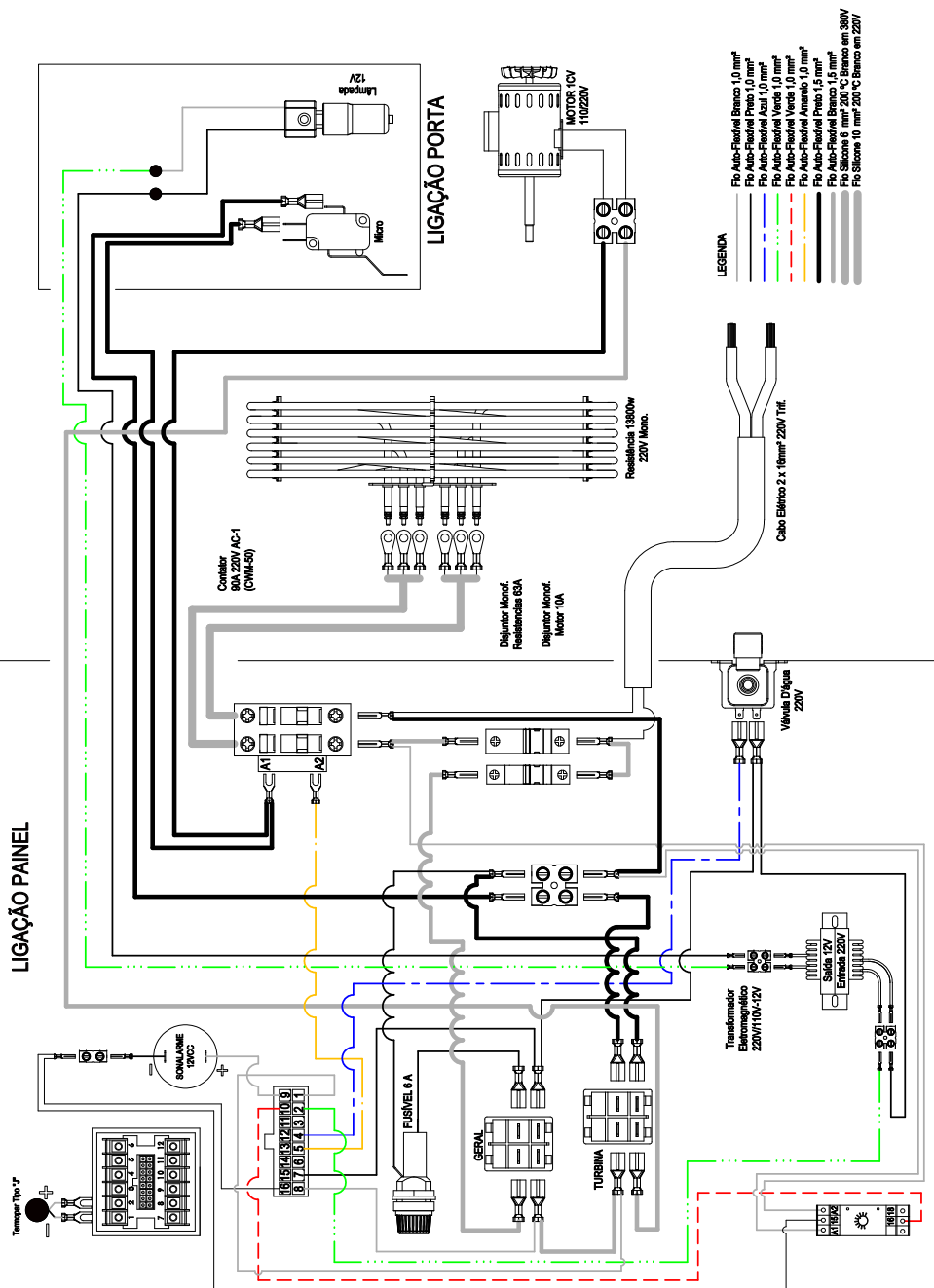
(C) Ligação com cabo NEUTRO 380 TRIF



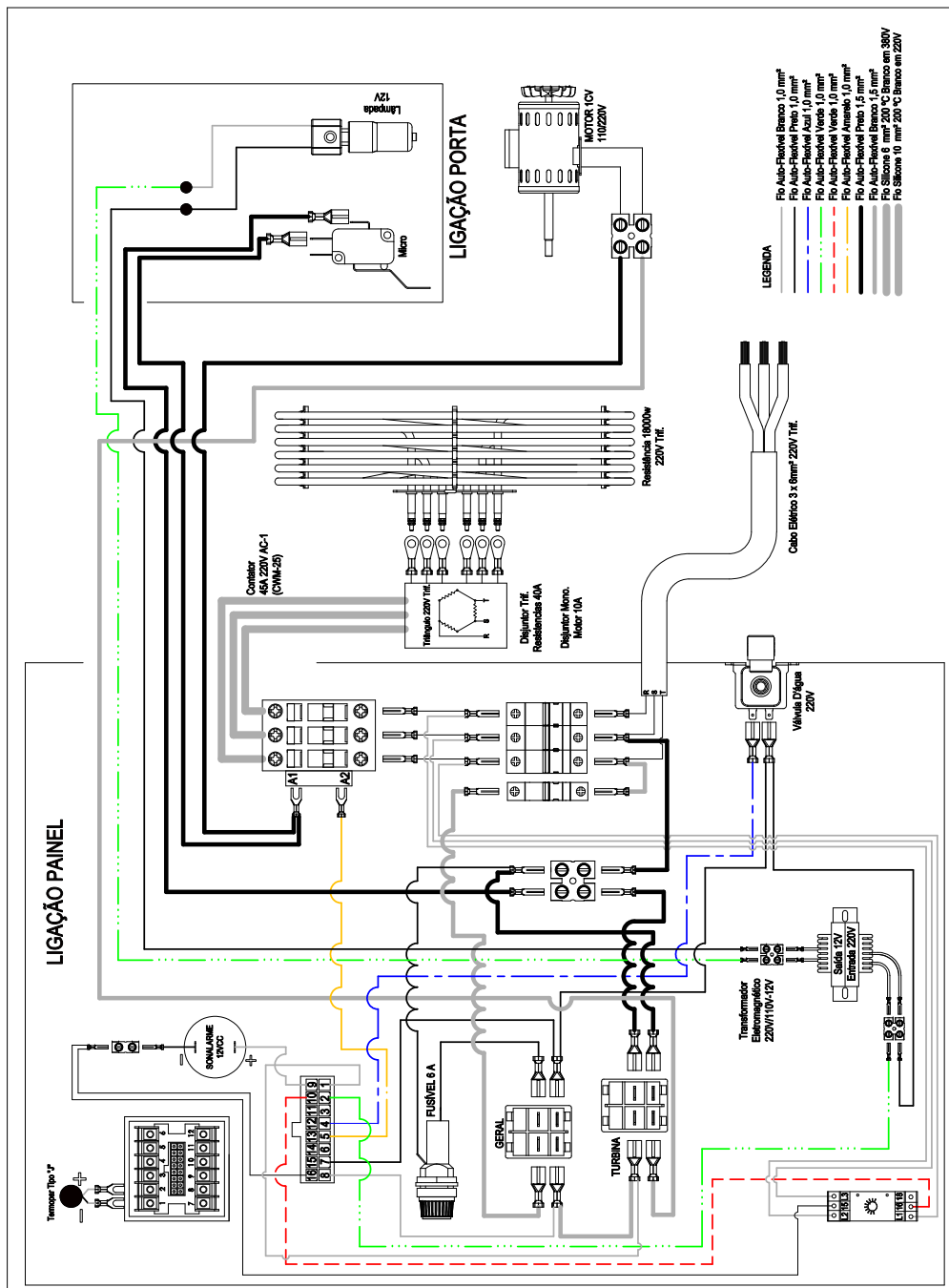
(D) Ligação com ponte no FASE 220 TRIF



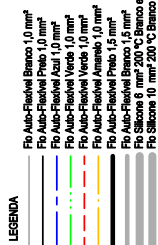
11. ESQUEMA ELÉTRICO - FTE 220 MONOFÁSICO



12. ESQUEMA ELÉTRICO - FTE 220 TRIFÁSICO

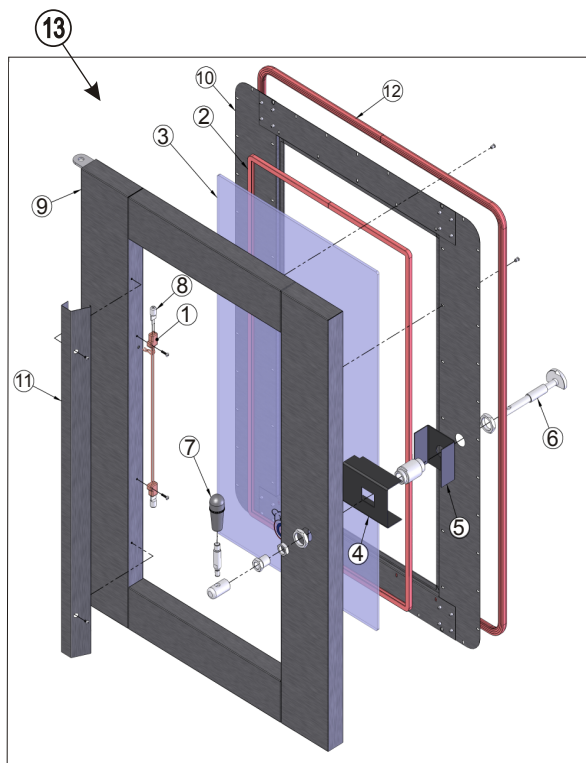


13. ESQUEMA ELÉTRICO - FTE 380 TRIFÁSICO



FORNO TURBO ELÉTRICO

A GASTROMAQ reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

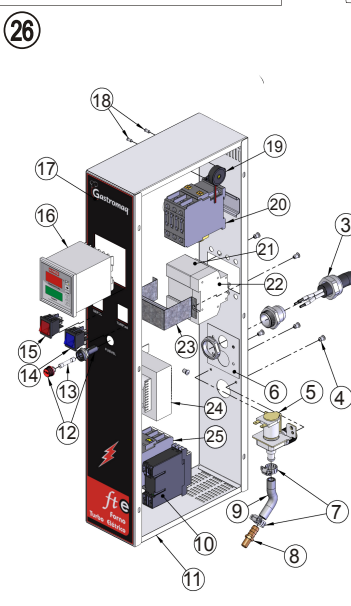
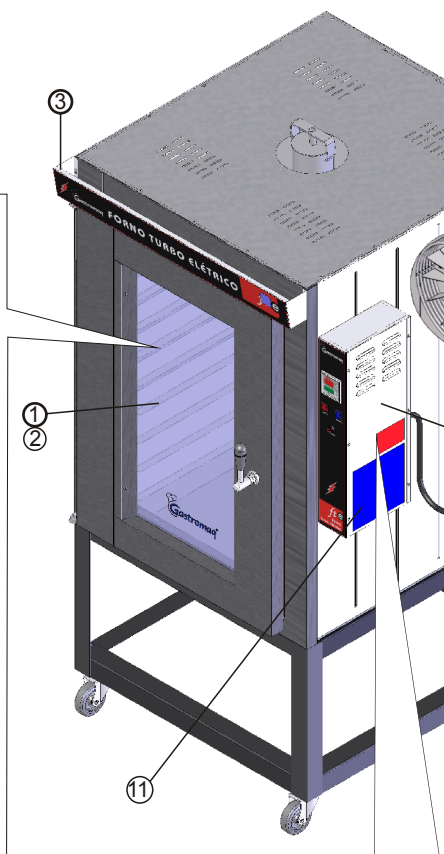


Conjunto Porta

13	Conjunto Porta Completa	15020	15017	15009
12	Perfil Soldado Silicone Tipo 'E' x 3350mm	15021	15022	15023
11	Fechamento Lâmpada	14794	15008	15012
10	Conjunto Estrutura Interna Porta	14791	15007	15015
9	Conjunto Estrutura Externa Porta	14787	14807	15016
8	Lâmpada Halogênio 12V	12765	12765	12765
7	Manipulo	10267	10267	10267
6	Conjunto Maçaneta	10257	10257	10257
5	Reforço Interno Porta	10251	10251	10251
4	Suporte Maçaneta	10250	10250	10250
3	Vidro Temperado Incolor	10244	10499	10673
2	Perfil Silicone Tipo 'U' x 2700mm	4974	4974	4974
1	Chicote Soquete Lâmpada Duplo	4968	4968	9742
ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-10	FTE-8	FTE-4/5



Atualizado em: 18/07/2012



Forno Turbo Compacto Gás

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-10		FTE-8			FTE-4/5*		
		220 TRIF	380 TRIF	220 TRIF	380 TRIF	220 MONO	220 TRIF	380 TRIF	220 MONO
1	Conjunto Correção Esq.	15354	15354	10827	10827	10827	10946	10946	10946
2	Conjunto Correção Dir.	15353	15353	10829	10829	10829	10944	10944	10944
3	Acabamento Superior	10834	10834	10834	10834	10834	14771	14771	14771
4	Conjunto Proteção Motor	11628	11628	11628	11628	11628	11628	11628	11628
5	Fio Terra	10326	10326	10326	10326	10326	10326	10326	10326
6	Motor	10313	10313	10313	10313	10313	10449	10449	10449
7	Turbina	10990	10990	10990	10990	10990	10664	10664	10664
8	Resistência	11213	11213	11251	11251	11251	11285	11285	11285
9	Rodízio	10340	10340	10340	10340	10340	9343	9343	9343
10	Carrinho	11210	11210	11210	11210	11210	**	**	**
11	Fechamento Painel	10950	10950	10950	10950	10950	10950	10950	10950
12	Etiqueta Fech. Painel	15341	15341	15341	15341	15341	15341	15341	15341

*O forno FTL5 possui as mesmas peças do forno FTL4 apenas com os seguintes itens diferentes:

1 - Conj. Correção Dir código - 11063

2 - Conj. Correção Esq código - 11064

** O Conjunto Carrinho dos fornos FTE-4 e FTE-5 é composto pelos itens: 10933 e 10931, além de 4 peças do item 11662 (pernas) e 18 peças dos itens 5913 (parafuso) e 447 (porca).

Painel Elétrico

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-10		FTE-8			FTE-4/5*		
		220 TRIF	380 TRIF	220 TRIF	380 TRIF	220 MONO	220 TRIF	380 TRIF	220 MONO
1	Etiqueta Voltagem	11258	11259	11258	11259	11294	11258	11259	11294
2	Cabo Elétrico PP	13417	11223	13417	11223	11137	13417	11232	11121
3	Prensa Cabo	4969	4969	4969	4969	4969	4969	11221	4969
4	Rebite 540-s	9971	9971	9971	9971	9971	9971	9971	9971
5	Válvula D'água	10331	10331	10331	10331	10331	10331	10331	10331
6	Fixação Prensa Cabo	11297	11297	11297	11297	11297	11297	11297	11297
7	Abraçadeira Rosca	9978	9978	9978	9978	9978	9978	9978	9978
8	Espiga 3/8	10332	10332	10332	10332	10332	10332	10332	10332
9	Mangueira Ar/Água	16986	16986	16986	16986	16986	16986	16986	16986
10	Relé	15955	15956	15955	15956	16154	15955	15956	16154
11	Conjunto Painel Soldado	15959	15959	15959	15959	15959	15959	15959	15959
12	Porta Fusível Vidro	1235	1235	1235	1235	1235	1235	1235	1235
13	Fusível Vidro	5922	5922	5922	5922	5922	5922	5922	5922
14	Interruptor Azul	10321	10321	10321	10321	10321	10321	10321	10321
15	Interruptor Vermelho	10320	10320	10320	10320	10320	10320	10320	10320
16	Controlador	13611	13611	13611	13611	13611	13611	13611	13611
17	Etiqueta Painel	15770	15770	15770	15770	15770	15770	15770	15770
18	Rebite	16137	16137	16137	16137	16137	16137	16137	16137
19	Sonoalarme	70752	70752	70752	70752	70752	70752	70752	70752
20	Contactora Tripolar	*	*	*	*	*	*	*	*
21	Disjuntor	14518	14520	14519	14521	14523	14521	14522	14523
22	Disjuntor	13675	13675	13675	13675	13675	13674	13674	13674
23	Conjunto Suporte Motor	13613	13613	13613	13613	13613	13613	13613	13613
24	Transformador	13724	13724	13724	13724	13724	13723	13723	13723
25	Contactora Tripolar	13425	6617	13424	9043	7887	9043	11254	7915
26	Conjunto Painel Montado	15957	15957	15957	15957	15957	15957	15957	15957

* Contactora somente para fornos MANAUS, contate a fábrica para verificar o código e modelo.

VERSIÓN EN ESPAÑOL



1. PRESENTACIÓN

Gastromaq, empresa especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipamientos proyectados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de la alimentación. Proveemos equipamientos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, confiterías y hasta para cocinas residenciales e industriales. Todos los productos **Gastromaq** son fabricados con materiales de alta calidad y terminación superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes. La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alto rendimiento productivo, colocan al HORNO TURBO LEÑA al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad. Queremos facilitarlo por haber elegido un producto con la calidad que el nombre merece: **GASTROMAQ**.

2. FINALIDAD DEL MANUAL

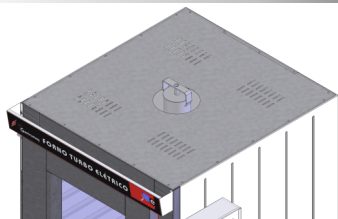
La finalidad de este manual es darle al usuario informaciones necesarias sobre el producto que acaba de ser adquirido. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipamiento.



3. RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, le recomendamos tener cuidado y realizar una inspección para detectar cualquier avería que sea consecuencia del transporte, tales como:

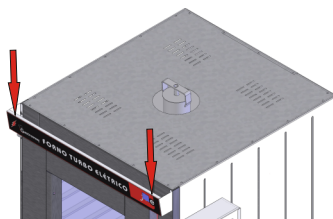
3.1 TRANSPORTE



Utilice este paso para manejar y transportar el horno. utilice siempre pluma hidraulica o tallas.

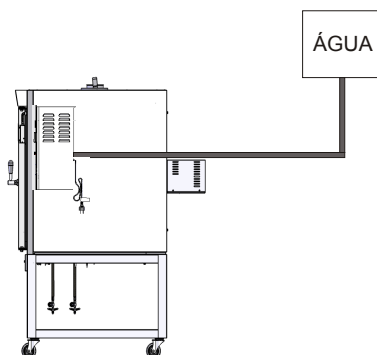
3.2 ACABAMIENTO DEL HORNO

Para garantizar un bueno acabado en su horno, el ACABAMIENTO SUPERIOR és enviado para el cliente desmontado. Para monta-lo basta encaija-lo en la parte superior del horno.



4. PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN

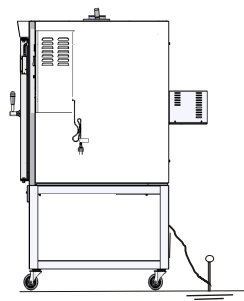
4.1 INSTALACIÓN DE LA AGUA



Efectuar la conexión de la manguera del agua en la valvula solenoide situada en la parte posterior del horno. Recordamos que a fin de que no ocurran daños en la valvula del agua y posibilitar un vapor más homoganeo, la alimentación del agua no debe ser directa de la red de la calle, debido a la variación de presión, habiendo necesidad de ser alimentada por meio de una caja de agua, donde la presión és constante. Instale siempre un registro en la red a fin de posibilitar el cierre del agua cuando sea necesario

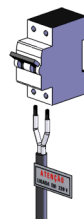
4.2 CONEXIÓN A TIERRA DEL HORNO

Para la seguridad del operador y de los componentes electrónicos del horno, recomendamos que se efectúe la conexión a tierra del equipamiento. Recomendamos utilizar un cable 2,5mm enterrando la asta cerca de 50cm en el sol.



4.3 DISJUNTOR

El horno deberá sener ligado en uno disyuntor conforme sugerido en la Tabela abajo. Se necesario contrate un eletricista profesional, cualificado y de su confianza, para adequar la instalación eléctrica.

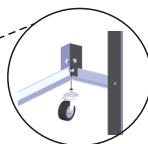
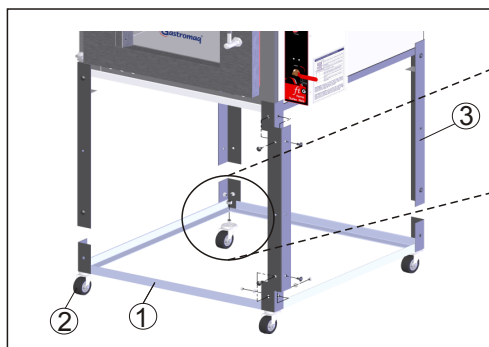


Modelo	Voltaje	Disyuntor	Sección del conductor (bitola del filo)
FTE - 4/5	220v MONOF	50 A	10 mm ²
FTE - 4/5	220v TRIF	32 A	4 mm ²
FTE - 4/5	380v TRIF	16 A	2,5 mm ²
FTE - 8	220v MONOF	80 A	16 mm ²
FTE - 8	220v TRIF	50 A	10 mm ²
FTE - 8	380v TRIF	32 A	4 mm ²
FTE - 10	220v MONOF	63 A	10 mm ²
FTE - 10	380v TRIF	40 A	6 mm ²

**Disyuntores conforme
norma NBR NM 60898.**

**Condutores conforme
norma NBR 5410.**

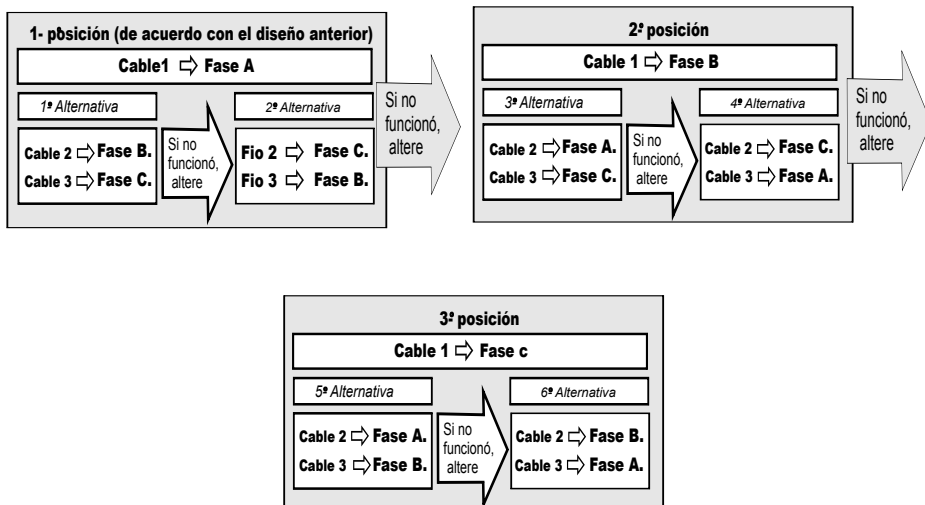
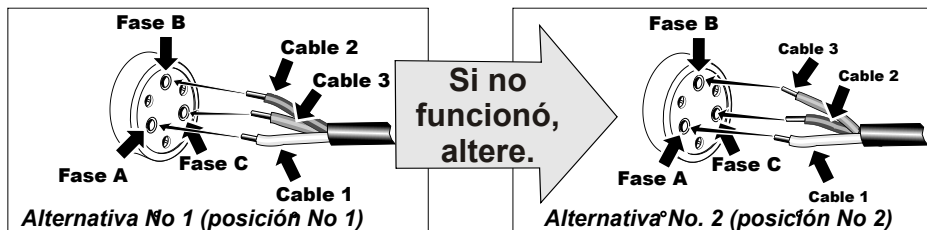
4.4 MONTAJE DEL CARRINHO - HORNOS FTE-4 Y FTE-5



- 1 - Fijar Ruedas (2) en el carrinho (1).
- 2 - Fijar Coluna (3) en el carrinho (1).
- 3 - Fijar Carrinho montado en el Horno.

4.5 INSTALACIÓN TRIFÁSICA

Para el horno trifásico es necesario, por alteraciones regionales en las posiciones de las fases de la corriente eléctrica, que se encuentren las posiciones de las fases en el enchufe para el funcionamiento del Cilindro profesional. El orden de los cables en el enchufe deberá ser encontrado por intentos, hasta que se encuentre la posición del funcionamiento correcto de la máquina. Vea las alternativas:



5. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los HORNOS TURBO ELÉCTRICO FTE-4, FTE-5, FTE-8 y FTE-10, atienden las necesidades del consumidor asando de manera uniforme cualquier tipo de pan salado o dulce, tortas, pasteles, bizcochos, pizzas, carnes y asados en general, con grand economía en relación a hornos con otras fuentes de calor. Estos hornos están equipados con un panel con las siguientes funciones:

- ✓ Indicador de temperatura y tiempo de cocimiento digital;
- ✓ Botón de vapor con encendido digital;
- ✓ Llave individual para encender la bombilla;
- ✓ Llave individual para encender la turbina y llave generale;
- ✓ Acionamiento para vapor (principalmente em regiões frias);
- ✓ Vidrio templado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para agua de vaporización instalada;
- ✓ Conjunto de ruedas para facilitar su movimiento;
- ✓ Posibilita horneadas secuenciales debido al excelente aislamiento y retención del calor.

5.1 HORNO FTE-10

- ✓ Cantidad de asaderas: 10 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 1000 aproximadamente por ora;
- ✓ Motor 1CV
- ✓ Peso con embalaje: 280Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 180Kg
- ✓ Potencia Instalada: 18000W
- ✓ Consumo medio energia: 8,6 Kw/h

5.2 HORNO FTE-8

- ✓ Cantidad de asaderas: 8 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 800 aproximadamente por ora;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 250Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 164Kg
- ✓ Potencia instalada: 13800W
- ✓ Consumo medio energia: 6,7 Kw/h

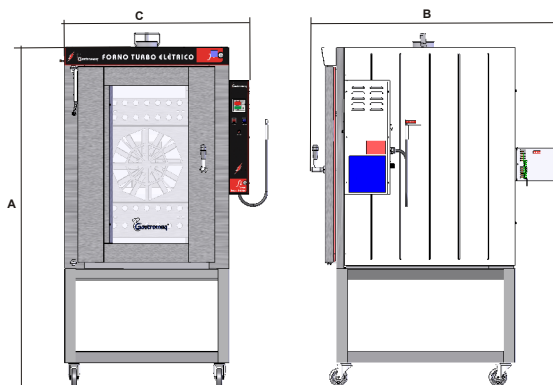
5.3 HORNO FTE-5

- ✓ Cantidad de asaderas: 5 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 500 aproximadamente por ora;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 212 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 130 Kg
- ✓ Potencia instalada: 8700W
- ✓ Consumo medio energia: 5,4 Kw/h

5.4 HORNO FTE-4

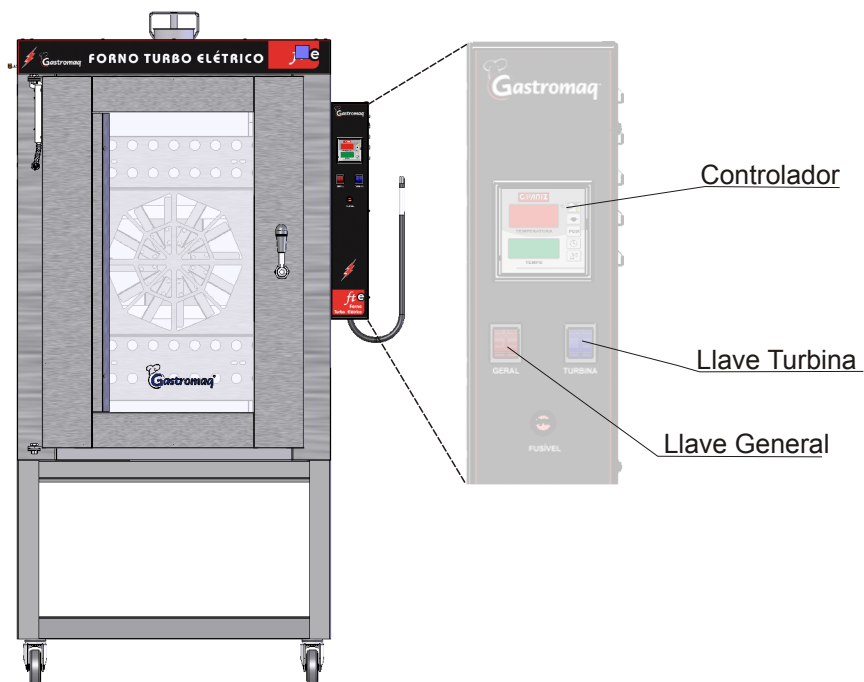
- ✓ Cantidad de asaderas: 4 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 400 aproximadamente por ora;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 212 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 130 Kg
- ✓ Potencia instalada: 8700W
- ✓ Consumo medio energia: 5,4 Kw/h

5.5 DIMENSIONES DEL HORNO



Modelo	DIMENSIONES (mm)		
	A	B	C
FTE-4 y FTE-5	1420	1320	990
FTE-8	1550	1350	1020
FTE-10	1750	1350	1020

6. OPERACIONES BÁSICAS DEL HORNO

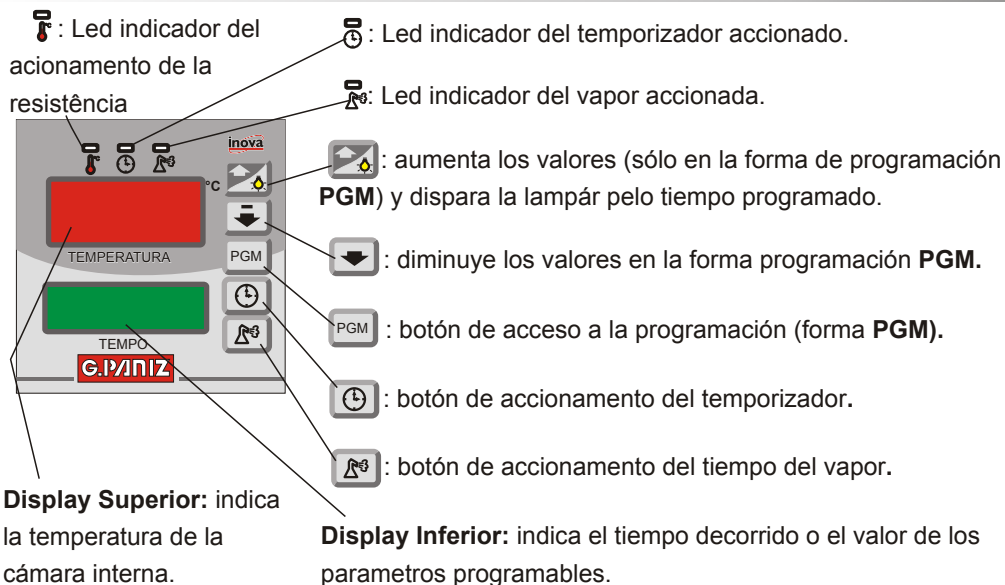


Tras la recepción de su horno, es necesario tomar algunas precauciones cuando se enciende. Siga las instrucciones a continuación para el correcto funcionamiento de la máquina:

1. Compruebe la potencia de su horno antes de enchufarlo a la toma;
2. Después de comprobar el voltaje, conecte el cable a la toma;
3. Gire el interruptor de circuito, que se encuentra detrás del panel;
4. Accionar el interruptor y la llave a la turbina;
5. establecer la temperatura deseada y el tiempo.

Para el funcionamiento de las lámparas para la iluminación de la puerta, si es necesario pulsar la tecla .

7. FUNCIÓN DEL CONTROLADOR



PROGRAMACIÓN: para programar la temperatura deseada presione la tecla , enseguida aparecerá en el display superior las letras **SPT** , en este momento presione las teclas o hasta la temperatura deseada. Para programar el tiempo presione la tecla , enseguida aparecerá en el display superior las letras **EPD** , en este momento presione las teclas o hasta el tiempo deseado.

7.1 ALARMAS

Alarma Temporizador: La alarma se activa cuando el tiempo especificado al comienzo de la operación "reset", o cuando la temperatura alcanza el nivel determinado al comienzo de la operación. Durante la alarma, la pantalla inferior parpadea y la alarma sonando. Para cancelar la alarma, pulse la tecla .

Alarma Termopar: Si el controlador detecta un problema con el termopar, se activa la alarma y el led se disparará. Después de 15 segundos, la alarma sonará indicando las letras **EE** en la pantalla superior e **FALH** inferior de la pantalla. Apague el horno, compruebe el termopar y encienda el horno de nuevo.

7.2 PROGRAMACIÓN DEL VAPOR

Vaporización: Para establecer el vapor mantenga pulsado las teclas  y , a continuación, pulse la tecla . En la pantalla aparecerá por encima de las letras **UAP**. Pulse las teclas  o  hasta que el tiempo deseado y la tecla **PGM** para validar la operación.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 MONITOREO DE TENSIÓN

Cuando se activa la alarma **ALr** y **uolt** el controlador ha detectado una incoherencia en la red, como un cambio en el voltaje del horno. En este momento el horno entra en un ciclo de 30 segundos para un período de 4 minutos. Si la tensión vuelve a la normalidad el horno vuelva a trabajar normalmente. Si la tensión de las modificaciones que el horno se apaga la alarma y la resistencia continua a la seguridad del horno. La alarma se cancelará con el apagado del equipo.

Si los problemas del horno siempre presente para los mismos períodos del día, y suelen ir en estado de alarma, póngase en contacto con su administrador para corregir el problema de suministro de energía.

El horno funciona con el 10% de tolerancia (en tensión) más o menos.

ATENCIÓN

El uso continuado de los equipos con la alarma activada se guardará en el controlador y dañar el horno, lo que no hay cobertura. La fábrica hará una evaluación de la cobertura de la garantía.

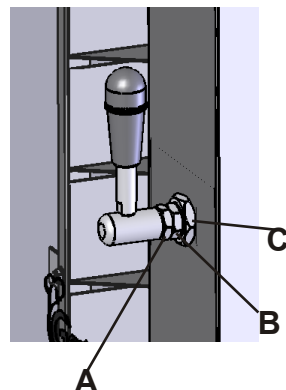
8. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DEL HORNO

Limpieza de su horno siempre debe hacerse después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no abusar del agua para evitar dañar los componentes eléctricos.

8.1 AJUSTE DE PRESIÓN DE LA PUERTA

Para aumentar la presión de cerramiento de la puerta del horno haga lo siguiente:

- 1) Con la puerta abierta, mantener la tuerca (A) trabada, después, gire la contra-tuerca (B), a la izquierda dirección más o menos una vuelta.
- 2) Gire la tuerca (A) a la izquierda dirección más o menos tres vueltas.
- 3) Mantener la tuerca (A) trabada y gire la contra-tuerca (B) en el sentido de la derecha hasta tocar en la tuerca (C) dando aprieto de fijación.



9. ALTERACIÓN DE TENSIÓN

Para modificar el voltaje de su horno es necesario cambiar los elementos descritos en las tablas y diagramas de cableado se muestran en las páginas 17 y 18.

FTE - 10

9.1 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cable eléctrico	13417
21	Diyjuntor	14518
25	Contactora	13425
-	Cable Silicone	7883
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

Para modificar el voltaje de su horno también debe cambiar la resistencia del cableado. Para hacer las conexiones como el figura (A) en la página 17. NEUTRO también sustituir el cable (C) del interruptor de circuito de tres fases por un puente conectado al FASE (D), como en la página 18.

9.2 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

En este caso, para modificar el voltaje de su horno, es necesario cambiar la resistencia del cableado. Incluye un puente de enlace como de la figura (B) en la página 17. Vuelva a colocar el puente conectado a la FASE (D) del cable de NEUTRO (C) en tres interruptor de fase, como la página 18.

10	Relé	15956
2	Cable eléctrico	11223
21	Disyuntor	14520
25	Contactora	6617
-	Puente de Enlace	11197
-	Cable Silicone	1977
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

FTE - 8**9.3 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO**

10	Relé	15955
2	Cable eléctrico	13417
21	Disyuntor	14519
25	Contactora	13424
-	Cable Silicone	7883
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Modificar las conexiones como en la figura (A) en la página 17. Neutral también la sustitución del cable (C) del interruptor de circuito de tres fases por un puente conectado a paso (D), a partir de la página 18.

9.4 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Cambiar la resistencia del cableado e incluye una conexión de puente, como en la figura (B) en la página 17. Vuelva a colocar el puente conectado a la FASE (D) del cable de NEUTRO (C) en tres interruptor de fase, como la página 18.

10	Relé	15956
2	Cable eléctrico	11232
21	Disyuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Puente de Enlace	11197
-	Cable Silicone	1977
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

9.5 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cable eléctrico	11137
21	Disyuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Cable Silicone	7883
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Para modificar el horno a 220 MONOFASICO para 220 TRIFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

9.6 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Para modificar el horno a 220 MONOFASICO para 380 TRIFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	15956
2	Cable eléctrico	11232
21	Disyuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cable Silicone	1977
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

9.7 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cable eléctrico	11137
21	Disyuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Puente de Enlace	11197
-	Puente de Enlace	11197
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Para modificar el horno a 380 TRIFÁSICO para 220 MONOFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. La resistencia de la conexión debe realizarse con dos puentes de enlace como en la figura (C) en la página 18. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

9.8 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

Para modificar el horno a 220 TRIFÁSICO para 220 MONOFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. La resistencia de la conexión debe realizarse con dos puentes de enlace como en la figura (C) en la página 18. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	16154
2	Cable eléctrico	11137
21	Disyuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Puente de Enlace	11197
-	Puente de Enlace	11197
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

FTE - 4/5

9.9 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cable eléctrico	13423
21	Disyuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cable Silicone	11190
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Modificar las conexiones como en la figura (A) en la página 17. NEUTRO también sustituir el cable (C) del interruptor de circuito de tres fases por un puente conectado al FASE (D), página 18.

9.10 - 220 TRIFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Cambiar la resistencia del cableado e incluye una conexión de puente, como en la figura (B) en la página 17. Vuelva a colocar el puente conectado a la FASE (D) del cable de NEUTRO (C) en tres interruptor de fase, como la página 18.

10	Relé	15956
2	Cable eléctrico	11232
21	Disyuntor	14522
25	Contactora	11254
-	Puente de Enlace	11197
-	Cable Silicone	11194
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

9.11 - 380 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cable eléctrico	11121
21	Disyuntor	14523
25	Contactora	7915
-	Puente de Enlace	11197
-	Puente de Enlace	11197
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Para modificar el horno a 380 TRIFÁSICO para 220 MONOFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. La resistencia de la conexión debe realizarse con dos puentes de enlace como en la figura (C) en la página 18. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

9.12 - 220 TRIFÁSICO P/ 220 MONOFÁSICO

Para modificar el horno a 220 TRIFÁSICO para 220 MONOFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. La resistencia de la conexión debe realizarse con dos puentes de enlace como en la figura (C) en la página 18. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	16154
2	Cable eléctrico	11137
21	Disyuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Puente de Enlace	11197
-	Puente de Enlace	11197
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

9.13 - 220 MONOFÁSICO P/ 220 TRIFÁSICO

10	Relé	16155
2	Cable eléctrico	13423
21	Disyuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cable Silicone	11190
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

Para modificar el horno a 220 MONOFASICO para 220 TRIFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

9.14 - 220 MONOFÁSICO P/ 380 TRIFÁSICO

Para modificar el horno a 220 MONOFASICO para 380 TRIFÁSICO, es necesario incluir las partes de la mesa de al lado. Para ver los enlaces, comprobar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	15956
2	Cable eléctrico	11232
21	Disyuntor	14522
25	Contactora	9043
-	Cable Silicone	11194
ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

- 1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.
- 2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.
- 4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94Kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.
- 5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.
- 7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la molidora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

- 1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.
- 2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.
- 3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.
- 4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

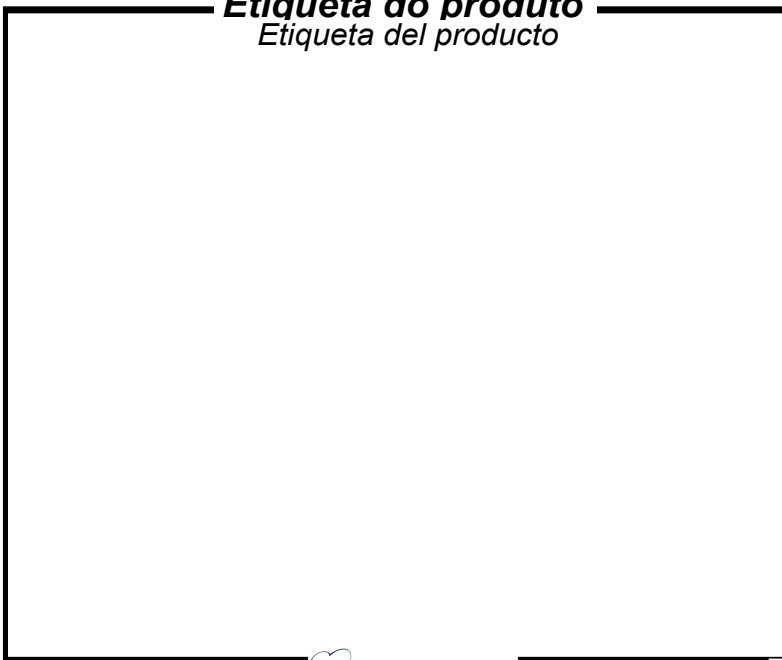
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto





www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS